

Frankfurter Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

400 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Äpfel (Boskoop)	1 Gewürzgurke
100 g Speckwürfel	1 Zwiebel	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 ml Rinderfond	3 EL Essig
3 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Salat Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und samt ausgetretenem Fett über die Kartoffelscheiben geben. Zwiebel abziehen, würfeln und dazu geben. Gurke kleinschneiden, Apfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden. Alles zum Salat hinzugeben. Ei aufschlagen, trennen und Eigelb mit drei Esslöffel Fond verrühren. Übrigen Fond erhitzen und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Dressing zu den Kartoffeln geben und das Eigelb drunter heben.

Jochen Prinz am 27. Januar 2016